

TOSCANA



TRE SPICCHI

AREZZO
'O SCUGNIZZO
CECINA (LI)
BOTTEGA DANI
COLLE DI VAL D'ELSA (SI)
CHICCO
FIRENZE
LA DIVINA PIZZA
GIOTTO
LA PIZZA BY ROMUALDO RIZZUTI
GIOVANNI SANTARPIA
IL VECCHIO E IL MARE
GREVE IN CHIANTI (FI)
LO SPELA
PIETRASANTA (LU)
APOGEO GIOVANNINI
RADICONDOLI (SI)
LA PERGOLA
SERAVEZZA (LU)
BATTIL'ORO FUOCHI + LIEVITI + SPIRITI



TRE ROTELLE

AREZZO
MENCHETTI

PREMIO SPECIALE PIZZAILO EMERGENTE

PONTEDERA (PI)
LORENZO PRESTIA - GRANO VIVO

PREMIO SPECIALE LA MIGLIORE PROPOSTA DI BERE MISCELATO

BARBERINO DI MUGELLO (FI)
ELEMENTI COCKTAIL & PIZZA



TRE ROTELLE

AREZZO

Menchetti

via Avv. F. Croce, 11

tel. 0575350682

chiuso sempre aperto  

90

74 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Alla terza generazione, Corrado e Marco Menchetti portano avanti la tradizione di famiglia, con la grande professionalità di Niccolò Manneschi, responsabile della produzione.

LA PIZZERIA

Storica insegna della panificazione toscana (nasce nel 1948!), con numerosi locali presenti nelle province toscane (anche a Perugia), sforna ogni giorno pane e pizza in tante tipologie, a partire da impasti con farine selezionate e macinate a pietra nell'azienda di proprietà. La proposta asseconda in maniera impeccabile ogni momento della giornata, dall'ora di colazione (è anche caffetteria) a pranzo e all'aperitivo, ampliando via via l'offerta che ha il suo fulcro nelle pizze in teglia e alla pala servite al taglio, dalla lodevole leggerezza e fragranza, condite con ottime materie prime di stagione, in gusti semplici e sempre golosi. Le pizze tonde sfornate a sera si apprezzano per la morbidezza della crosta fino alle ottime focacce cotte a pietra, con abbondanti e gustose farciture. Ci sono anche i dolci, con biscotti, crostate e torte, oltre a grissini e altri sfizi, tutto dal tocco rustico del buon grano.



TRE SPICCHI

AREZZO

'O SCUGNIZZO

via de' Redi, 9

tel. 0575333300

chiuso martedì; aperto solo a cena

coperti 50 prezzi pizza da 6 a 18 euro  

91

76 pizza 8 servizio 7 ambiente



IL PIZZAIOLO

Pierluigi e Gennaro Police, padre e figlio, sono ben assortiti tra saggezza e istinto creativo, tra esperienza e voglia di sperimentare. Insieme portano avanti la grande tradizione della pizza napoletana ad Arezzo.

LA PIZZERIA

La famiglia Police è tutta in gioco in questa insegna, nella quale si viene prima di tutto accolti da Simona, sorella di Pierluigi, e da Maria, moglie di quest'ultimo. In tavola una pizza napoletana di gran caratura: cornicione pronunciato e arioso, friabile anche quando la tonda si intiepidisce, base scioglievole, che ben si armonizza ai condimenti, equilibrati e selezionati a dovere, sia per le opzioni classiche, che valgono sempre l'assaggio, che per quelle più estrose e stagionali. La Capricciosa di Gennaro è con crema di carciofi, funghi cardoncelli, fiordilatte e, in uscita, olive condite con olio all'aglio e basilico, salame rosa (presidio Slow Food), olio all'arancia. Le pizze in collaborazione con Luca Fracassi di Octavin, noto ristorante aretino, osano (ad esempio quella con salsa a base di olivello spinoso, cipolla fermentata, provola affumicata di bufala, foglia di capperi, aneto). L'esordio è con i fritti, "nuvolette" in primis. Ottimi i dolci in chiusura. L'abbinamento si fa su una selezione di birre e vini di varie zone d'Italia.



AREZZO Al Fogher Classic

c.so Italia, 40
tel. 0575362577

chiuso lunedì e martedì da ottobre ad aprile e aperto a cena; in estate sempre aperto, sab e dom solo a cena
coperti 90
prezzi pizza da 7,50 a 17 euro
♿

82
66 pizza 8 servizio 8 ambiente

È la pizza e solo la pizza il pallino di Renato Pancini, qui nel centro di Arezzo come nella sede storica di Ponte alla Chiassa. Niente antipasti o altro, e si va subito al sodo con tonde disponibili nelle tre tipologie di classica, contemporanea e dessert. Tra farina macinata a pietra, quella integrale e quella biologica macinata a cilindri, con una lievitazione che arriva fino a 48 ore, l'impasto risulta altamente digeribile e il suo sapore ben si sposa con le eccellenti materie prime per i topping tra le quali figurano diversi prodotti a km0. Tra le classiche, un bel focus sulle acciughe del Mar Cantabrico variamente combinate (con pomodoro, fiordilatte, salamino, friarielli, pomodorini e peperoncino, per esempio), tra le contemporanee figura un omaggio al territorio con Terre d'Arezzo (fiordilatte, pancetta affumicata, tartufo fresco, pepe e pecorino), per il dessert pizzeria fa rima con alta pasticceria. Molto suggestivo il cortile interno.



BARBERINO DI MUGELLO (FI) Elementi Cocktail&Pizza

via del Pozzo, 13
tel. 3516858588

chiuso martedì; aperto solo a cena
coperti 70
prezzi pizza da 6 a 15 euro ♿

86
70 pizza 8 servizio 8 ambiente

PREMIO SPECIALE LA MIGLIORE PROPOSTA DI BERE MISCELATO

Quando, quattro anni fa, inaugurò questo primo locale ci fu una leggera scossa di terremoto. Ancora più intenso lo scossone che questo giovane team ha saputo dare alla piazza di Prato (via A. Firenzuola, 33). Le due sedi, con Roberto Cordioli a coordinare il forno, sono infatti vere ambasciate della qualità e dell'innovazione. Sopra un impasto che riposa fino a quarantotto ore troviamo creazioni più o meno classiche: ci sono le pizze divise in Vecchia Scuola, con le partenopee, Certezze, dove si gioca sui nuovi classici. Tra queste, la Quattro per Quattro, con formaggi locali come il Blu del Mugello, e la Estro, con ingredienti insoliti come la marmellata d'arancia o gli asparagi. Nel menu, per ogni pizza, è suggerito un cocktail: il capitolo miscelazione qui merita grande attenzione, con drink d'autore, spesso a base di fermentati homemade e distillati locali. In esordio bun salati e fritti, interessanti i dolci. Vini e birre artigianali.



BARBERINO VAL D'ELSA (FI) Picò

p.zza Barberini, 5
tel. 055 8075509

chiuso mercoledì tutto il giorno e giovedì a pranzo; in estate aperto anche a pranzo
coperti 45
prezzi pizza da 14,50 a 16,90
♿

80
66 pizza 6 servizio 8 ambiente

Un locale sempre interessante, per una proposta ampia che va dalla pizza agli abbinamenti curati, tra vino e cocktail. Al timone del forno c'è Giovanni Iacolare che propone un impasto con farina macinata a pietra, ad alta idratazione, con un basso contenuto di lievito e 36 ore di riposo. Si può cominciare con una "piccornia", un bocconcino di pizza frita variamente farcita, tra le altre con una mousse di ricotta e mortadella, proseguire con una focaccia spicchiata da condividere, magari farcita con lardo e pecorino per poi dirigersi con sicurezza sulle ottime tonde, tra proposte più tradizionali, come la Margherita o la Marinara (proposta in doppia cottura), o più estrose, come la Smoke and Spicy con 'nduja di Spilinga e provola affumicata. Si mangia anche all'aperto nel dehors affacciato sulla piazza del borgo medievale o sulla terrazza con vista sulla valle del Chianti.



CAPANNORI (LU) Da Cecio

fraz. Lunata
via Pesciatina, 244
tel. 3477087574

chiuso lunedì
coperti 49
prezzi pizza da 7 a 16 euro
♿

86
72 pizza 7 servizio 7 ambiente

È una cura grande quella riservata alle sue pizze da Andrea Morini, per gli amici Cecio, dalle farine biologiche impiegate (con l'aggiunta di farro scelta locale all'impasto), alla scelta di spianare su una base di mais (per un morso più dolce e croccante) sino all'utilizzo del lievito madre. Protagonista assoluto delle cotture - tanto delle pizze che delle numerose preparazioni che le accompagnano - il forno a legna, la cui maestria il pizzaiolo ha acquisito in famiglia dalla nonna in Garfagnana. Tra le eccellenze locali impiegate le verdure rigorosamente bio (ma anche i salumi), protagoniste di stagione in stagione della pizza La mia Orto, ma anche dell'estiva Parmigiana. Golosa la pizza al tegamino farcita con pulled pork. Molto buono il pane - venduto in pizzeria - che diventa protagonista di un eccellente crostone con fegato di baccalà affumicato così come i lievitati delle feste. Si bevono birre locali, ma anche vini lucchesi. Per dessert tortino di mele con il gelato. Il servizio è gentile.



**CASTIGLION
FIORENTINO (AR)**

Fratelli d'Impasto

**via Aretina, 207B
tel. 0575 1596401**

chiuso lunedì; aperto solo la sera
coperti 60

prezzi pizza da 5.50
a 18 euro 

84

70 pizza 7 servizio 7 ambiente

Il talento di tre fratelli condensati in un locale accogliente. Grandi prodotti nella proposta delle pizze, leggere, friabili e digeribili. Oltre alle classiche (ottima L'Indiavolata, con salsiccia secca di Castelapoto e 'nduja calabrese), tra le pizze di Salvatore, dedicate ai sapori regionali, colpisce la Chi Burdlaz, cornicione ripieno di squacquerone, base con crema di Parmigiano e fiordilatte, all'uscita prosciutto crudo toscano e pesto di rucola. Giocano su impasti e cotture le pizze di Alessandro: la Affumicata è una montanara in tre cotture con scarola croccante, stracciata di bufala, tartare di Chianina, confettura di mirtillo, polvere di pomodorino del Piennolo e di olive nere. Golose le pizze di Giuseppe, con gusti della memoria come la Fiocco, con panna, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto alla brace, granella di patate. Piccola selezione di vini interessante nelle scelte, così come quella delle birre, alla spina e in bottiglia.



CECINA (LI)

Atipiko

**I.go Fratelli Cairolì, 8
tel. 0586516736**

chiuso lunedì;
domenica aperto a pranzo

coperti 70

prezzi pizza da 8.50 a 19 euro
 

83

68 pizza 7 servizio 8 ambiente

Un nuovo locale, ad un passo dal mare, in cui gli amanti della pizza napoletana resteranno sicuramente soddisfatti. Impasto morbido ed elastico al punto giusto, un bel cornicione, qualità degli ingredienti usati per farcire sono il minimo comun denominatore della proposta di Atipiko, che oltre a pizzeria è anche cocktail bar con serate a tema. Si può cominciare la cena con un antipasto partenopeo, anche se scegliere tra le montanare o i panzerotti potrebbe non essere facile. Ideale proseguire con una pizza della tradizione, tra cui anche la fritta classica, o fare una "experience" tipo la Estiva, con fiordilatte, caciocavallo, salsiccia e zucchine in due consistenze, o la Fiore, sempre a base bianca con fiori di zucca, zest di limone e fiocchi di ricotta. Piccola offerta di cucina, dessert firmati, vini anche al calice e birre artigianali completano la proposta. E poi i tavoli all'aperto e brezza marina per le serate più calde.



TRE SPICCHI

CECINA (LI)

BOTTEGA DANI

**via Vecchia Livornese, 22d
tel. 3248451007**

chiuso lunedì, aperto solo a cena escl. domenica
coperti 100 prezzi pizza da 7 a 15 euro  

92

76 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Figlio d'arte, toscano, ma di origini campane e siciliane, Gabriele Dani non ha ancora quarant'anni, ma da quasi trenta vive immerso nel magico mondo delle farine. Il maestro pizzaiolo è un vero e proprio mago degli impasti e non smette di sperimentare.

LA PIZZERIA

Si vive un'esperienza euforica al cospetto degli impasti di Gabriele Dani. Accanto alla Veraci e alla Piciaccia, creazione ispirata alla schiacciata toscana con ingredienti tutti regionali e divenuta ormai un classico (si assaggi ad esempio quella con baccalà alla livornese), la sosta sorprende per un'esplorazione inesausta attorno al mondo della cucina lievitata (e dove l'accento verrà posto tanto sugli impasti realizzati che sui veri e propri piatti che li accompagnano). Dalle focacce al babà salato preparato con riso venere (servito con un eccellente peposo dell'Impruneta) al bun con lo zafferano (accompagnato da salmone e stracciatella pugliese) sino al pan brioche all'alga spirulina (servito con lo sgombro) o ancora con la golosa Sacher finale, tutte le creazioni sono all'insegna di una grande leggerezza e piacevolezza. Per un'esperienza pienamente appagante conviene affidarsi ai due percorsi degustazione. Colonne portanti Cristina Grandi, che cura con professionalità il servizio e i dolci, e la barlady Nadia D'Ancona, che firma gli ottimi e ben ragionati cocktail.



TRE SPICCHI

COLLE DI VAL D'ELSA (SI) CHICCO

via G. Garibaldi, 35a
tel. 0577921776

chiuso martedì e aperto solo a cena;
da giugno a settembre anche a pranzo
coperti 75

prezzi pizza da 8 a 25 euro  

91

77 pizza 7 servizio 7 ambiente



IL PIZZAIOLO

Tante esperienze per Stefano Canosci, dalla sala al bartending, prima di dedicarsi, con successo, a impasti e lievitazioni, passione che lo ha portato ad aprire il suo locale 15 anni fa.

LA PIZZERIA

Lo studio della tradizione toscana e italiana, insieme alla passione per la sperimentazione, ha portato Canosci a far conoscere la sua pizza ben fuori dai confini del senese. Così accanto alle tonde classiche, ottime, e alle fritte (da non perdere il calzone, proposto in tre versioni) con estro molto pop ha creato uno dei cavalli di battaglia del suo menu, pizza&scarpetta: intingoli fatti a dovere in abbondanza su una pizza al padellino che raccoglie la salsa alla perfezione, in un ampio piatto fondo. Quella con Fonduta di Gorgonzola, ad esempio, è con pomodori arrostiti e lardo. Altro caposaldo in carta è la Scrocchiarella, base sottile e croccante che accoglie le ottime materie prime selezionate in casa. Menu degustazione a 30 euro. La carta degli oli impreziosisce, su richiesta, i topping. Servizio informale, ambiente conviviale. Piccola carta di vini e birre.



FIRENZE 3dddì

p.zza Ghiberti, 10r
tel. 0550131129

chiuso lunedì;
aperto solo la sera

coperti 35

prezzi pizza da 7 a 14 euro



84

68 pizza 8 servizio 8 ambiente

In un antico palazzo situato nel cuore di Firenze, davanti al Mercato di Sant'Amrogio, il bel locale di Agostino Figliolia. Mai come in questo caso nomen omen. L'insegna infatti indica e sottolinea i tre giorni dedicati alla lievitazione dell'impasto, frutto di una sapiente mix di farine tipo 1 e farina cinque cereali. Il menu, diviso in tre sezioni di pizze al piatto - anche in versione senza glutine - si articola in pizze Scuri (al pomodoro e senza mozzarella), Chiari (con mozzarella e senza pomodoro) e Chiaro-Scuri. Ad essere valorizzati, nei grandi classici della tradizione, sono i prodotti accuratamente selezionati. Scegliendo due dei gusti proposti in carta è possibile optare per la versione alla pala, consigliata per due persone. Completano l'offerta una discreta selezione di vini e birra e una variegata e gustosa proposta di dolci. Impreziosisce l'esperienza un servizio tanto puntuale quanto cordiale.



FIRENZE Le Carceri

p.zza della Madonna
della Neve, 3

tel. 0552479327

chiuso lunedì

coperti 100

prezzi pizza da 7 a 13 euro



80

65 pizza 7 servizio 8 ambiente

Nel complesso delle Murate, quartiere Sant'Amrogio, un ex convento di clausura e poi carcere maschile fino al 1985 è oggi un ambiente suggestivo e allegro, con affreschi settecenteschi, suddiviso in tre sale e nel portico chiuso da vetrate, climatizzate. Nell'impasto, farina di tipo 2 macinata a pietra con germe di grano a basso contenuto proteico e lievito madre naturale. Oltre alle pizze classiche, condimenti speciali dai nomi ispirati al mondo carcerario, come la Ucciardone (base bianca, burrata, acciughe e capperi). Poi calzoni, gustoso quello ripieno di provola, rucola e prosciutto crudo, e pinse (solo a pranzo) come la Vegetariana, con pomodoro, mozzarella e verdure grigliate. Saporita e croccante, soprattutto l'integrale; un po' biscottata quella senza glutine. Buona la cucina. Ottimi dolci preparati in casa. Servizio molto accogliente.



FIRENZE

Cucina Conviviale

via del Cronaca, 16r
tel. 3387546239

chiuso sabato a pranzo

coperti 60

prezzi pizza da 8 a 22 euro



85

70 pizza 8 servizio 7 ambiente

Un accogliente locale la cui l'offerta spazia tra una cucina al gusto mare e una varia e golosa proposta di pizze. Su quest'ultimo fronte, sono diversi gli impasti e le lavorazioni realizzate dietro le quinte da Angelo Natiello. Ci sono le classiche, da farina macinata a pietra, con topping tradizionali (come la Napoli), rivisitati o originali (come la "Baccalà e cruschi", con baccalà sfogliato al vapore, olive e peperoni cruschi). Poi ecco le focacce al vapore, da farina di farro e lievito madre, che tra mare e terra spaziano dalla Tonno del Chianti (con il tipico maiale, crema di fagioli cannellini e salsa verde) a quella con tartare di gambero. E, ancora, la scrocchiarella (con semola rimacinata e Senatore Cappelli) con mortadella artigianale e la pizza alla pala (con impasto di farina di frumento, soia e riso), anche in versione Amatriciana o Parmigiana di melanzane. Si beve bene. Servizio attento. Tavoli all'aperto



FIRENZE

Cucina Torcicoda

via Torta, 5r
tel. 0552654329

chiuso lunedì tutto il giorno;

aperto solo la sera

coperti 40

prezzi pizza da 10 a 16 euro



84

69 pizza 7 servizio 8 ambiente

A due passi da Santa Croce, un locale dalla doppia anima che è ristorante, dalla proposta curata ispirata anche dai sapori local, e pizzeria. Ramo dell'offerta, quest'ultimo, affidato al pizzaiolo Vito Scalo, che lavora a una tonda di matrice napoletana soffice e dal cornicione alto e ben alveolato. L'impasto (dal martedì al giovedì c'è anche un impasto multicereali) dopo maturazione fino a 72 viene steso e guarnito con ingredienti selezionati, spesso locali. Il risultato sono tonde che spaziano tra condimenti classici come la Margherita (con San Marzano e bufala campana) e la Quattro formaggi (fiordilatte, provola di bufala affumicata, grana, gorgonzola malghese e noci) e pizze come la Torcicoda (con pomodori secchi, stracciatella, 'nduja di Spilinga e salame piccante) o la Quartieri Spagnoli (acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria e stracciatella). La produzione di pizza si ferma per due settimane tra luglio e agosto.



TRE SPICCHI

FIRENZE

LA DIVINA PIZZA

via Borgo Allegri, 50r

tel. 0552347498

chiuso lunedì a pranzo e domenica tutto il giorno

coperti 40 prezzi pizza da 7 a 22 euro

91

77 pizza 7 servizio 7 ambiente



IL PIZZAIOLO

Sono quasi quindici anni che Graziano Monogrammi, chiantigiano d'origine ma ormai fiorentino d'adozione, ha aperto il locale insieme alla moglie Roberta. Un periodo ricco di soddisfazioni e di studio continuo.

LA PIZZERIA

Se c'è una pizzeria iconica nella vita di tanti fiorentini, questa è senza dubbio La Divina Pizza. Grazie alla proposta continua e variegata e alla posizione strategica infatti, sono tanti ad aver eletto tappa fissa il bancone di Graziano e Roberta. Partendo da un'impasto a lunga maturazione, a base di farine macinate a pietra e lievito madre, il pizzaiuolo crea diverse tipologie di basi, dalle pizze alla pala alle ripiene alle tonde al piatto, accomunate dall'essere condite con prodotti genuini, selezionati tra le eccellenze del territorio o da piccoli artigiani in tutta Italia. La Magnifico unisce burrata pugliese con il crudo toscano dop; tra quelle in pala alla romana da non perdere la Profumo del Chianti, con cipolla cotta nel vino e Gorgonzola d'alpeggio. Sempre interessanti le proposte di stagione, come l'indimenticabile Settembrina, a base di finocchiona, ricotta e fichi. Servizio sempre amichevole, che fa sentire il cliente tra amici, con un'atmosfera familiare rara nel turistico centro storico.



FIRENZE

Dispensa Verace

via E. Forlanini, 1/13
c/o Centro Polifunzionale
tel. 0552694677

chiuso sempre aperto

coperti 100

prezzi pizza da 6 a 12 euro



80

67 pizza 7 servizio 6 ambiente

Collocato all'interno di un centro commerciale, questo ampio locale lavora su grossi numeri tutto il giorno. Nonostante questo, il tentativo del pizzaiolo Gianfranco Simonetti e dei suoi è quello di garantire una pizza di quantità anche sui grandi numeri, grazie ad impasti molto curati, come il Timilia, a base di grani antichi, o il Nerissima, a base di cereali e semi, preparati con lievito di birra e lievito madre e una lievitazione di 48 ore. Si parte dalle classiche su cui si osano variazioni su tema, come ad esempio la Quattro formaggi verace, a base di fiordilatte, Gorgonzola, povola affumicata, Parmigiano 24 mesi, extravergine, oppure la Marinara Sbagliata, con salsa di datterino giallo, aglio, alici del Cantabrico, burrata di Gioia del Colle, basilico, origano. In generale si rimane ancorati alla tradizione meridionale. Carta vini studiata anche in funzione del ristorante e della brace, ampia e profonda.



FIRENZE

Fratelli Cuore

p.zza Stazione c/o
Stazione di Santa Maria
Novella

tel. 0552670264

chiuso sempre aperto

coperti 100

prezzi pizza da 6.50 a 15.50 euro



82

69 pizza 7 servizio 6 ambiente

Pizzeria napoletana con hamburger gourmet, griglia, insalatone e alcuni piatti cucinati, che funge anche da caffetteria, nel cuore della Stazione, con un ampio dehors. L'ambiente è colorato e allegro; il servizio molto attento ed efficiente, con turisti, viaggiatori e personale ferroviario o degli uffici limitrofi a fare da habitué. L'impasto è indiretto, gli ingredienti bio. Tra le pizze la Tartufina con fiordilatte, patate dolci, filangé di gote e pecorino al tartufo nero. La specialità della casa sono le pizze alte napoletane; poi la pizza frita con provola affumicata, fiordilatte, ricotta fresca e prosciutto cotto; o con la burrata in più varietà. Ingredienti freschissimi. Anche pizze senza glutine ben fatte. Da bere, anche in mescola una discreta scelta e diverse birre e cocktail.



TRE SPICCHI

FIRENZE

GIOTTO

via Panzani 57, piazza di Santa Maria Novella 24r
tel. 055212287

chiuso sempre aperto

coperti 100 **prezzi pizza** da 7 a 20 euro



93

77 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Marco Manzi, giovane imprenditore ischitano, con la sua famiglia allargata ha saputo conquistare gli esigenti palati fiorentini. Nato pasticciere, ha trasmesso ai suoi impasti la cura e la tecnica, minuziosa e appassionata, tipica dei grandi lievitati dolci.

LA PIZZERIA

Due indirizzi distinti, una sola filosofia, quella di Marco Manzi. Convinto delle sue idee ha da sempre proposto una pizza napoletana contemporanea che vede nell'impasto il suo punto di forza. Il risultato è strutturato e alveolato, asciugato magistralmente dal forno a legna, caratterizzato da un cornicione molto pronunciato, figlio (anche) della vecchia vita di Marco da pasticciere. L'offerta si apre con ottimi fritti - da assaggiare la frittura ischitana e il cono fritto - e si esalta nei grandi classici partenopei, come la Napoli a Firenze o la Margherita, sostenuti - come tutto il menu - da ingredienti di altissima qualità. Non mancano le proposte d'autore come la Pithecusa, piennolo del Vesuvio, pomodorino fiascone, datterino giallo, pomodoro pelato giallo, fiordilatte di Agerola. Spesso e volentieri compaiono pizze "firmate" in collaborazione con grandi chef cittadini o campani. Chiude il menu una gustosa proposta di dessert, lodevole il babà imbattibile la pastiera. Interessante la proposta di birre toscane e non. Altra sede in via FVeracini, 22.



FIRENZE

Fuoco Matto

via XXVII Aprile, 16
tel. 0554951140

chiuso sabato a pranzo
coperti 150

prezzi pizza da 7.50
a 17 euro

89

73 pizza 8 servizio 8 ambiente

Locale multifunzionale, che spazia dalla ristorazione italiana alla griglia, Fuoco Matto ha il proprio punto di forza nella pizza, affidata al giovane e talentuoso Daniele Vennari, con una proposta che va dalla tonda classica alle pizze servite a degustazione. Gli impasti riposano per ventiquattro ore e sono realizzati con farina semintegrale e 0, ma disponibili anche con riso e orzo germogliato. Tra i topping classici del locale, la Tonno e Cipolla 2.0, a base di piennolo rosso, fiordilatte, origano, finocchietto selvatico, tonno del Cantabrico, cipolla di Tropea, basilico e olio evo, ormai da anni in carta e sempre apprezzatissima. Tra le pizze a degustazione spicca la Casi e Agrumi, a base bianca con fiordilatte, mozzarella di bufala, Caciocavallo Silano, scaglie di Grana Padano, polvere di agrumi. Piccola e curata carta di birre, ampia e divertente selezione di vini, tra bollicine e orange wine.



FIRENZE

Mano d'Opera

v.le Manfredo Fanti, 3r
tel. 0555535360

chiuso lunedì;
aperto solo la sera

coperti 80

prezzi pizza da 7 a 20 euro



83

70 pizza 6 servizio 7 ambiente

In un ambiente elegante una proposta di pizza molto versatile, con tonde classiche e pizze servite in spicchi a degustazione. Accanto allo stadio "Artemio Franchi", un ristorante accogliente, caratterizzato da un tocco rustico e dai toni legno. Si parte da un impasto ben idratato, che riposa per 24-36 ore, utilizzando lievito madre. Si spazia tra diverse opzioni, dalle classiche Marinara e Margherita, alle pizze da degustazione preparate con impasto semi-integrale e lunghe fermentazioni, come le Moderne a Tema e le Bao Pizza. Meritano di essere provate anche le Alte Rilievate e le Croccanti. Il menu include anche una varietà di crudi, primi piatti e una selezione di carni alla griglia. La carta dei vini è di fascia medio-alta e c'è una vasta scelta di birre artigianali toscane. Tra i dolci da non perdere il gelato in stile Buontalenti, prodotto in casa.



FIRENZE

Orto del cigno

via di Varlungo, 27
tel. 055690221

chiuso lunedì;
aperto solo a cena

coperti 110

prezzi pizza da 9 a 12 euro



80

66 pizza 7 servizio 7 ambiente

Ambiente semplice all'interno e ampio e piacevole giardino per la bella stagione. E, quindi, una proposta che ha al suo centro "i pizzonei", tonde di grande formato da condividere con più persone che possono essere preparate con più farciture. A dare valore alle pizze di Andrea Sartoni, titolare e pizzaiolo dell'insegna, c'è uno studio sulla preparazione e la maturazione dell'impasto, realizzato con un blend di farine da filiera controllata e predilezione per i grani antichi, lievito madre e una idratazione che conferisce allo stesso tempo croccantezza esterna e morbidezza interna al disco dopo la cottura. In menu, si spazia tra pizze classiche e speciali (la Gourmet è con crema di zucchine, fiori di zucca, stracciatella, alici del Cantabrico e polvere di liquirizia). Inoltre, crescita sfogliata di Urbino e proposta di hamburger. Anche cocktail, pure per un aperitivo o per accompagnare il pasto, e buona selezione di birre.



FIRENZE

Il Pacchero

b.go San Jacopo, 64/R
tel. 0553872843

chiuso lunedì
coperti 60

prezzi pizza da 8,50
a 16 euro

85

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

L'insegna dei fratelli Tommasini rimanda ai sapori e alle tradizioni culinarie della Campania. In particolare del Cilento, terra di origine dei titolari, che hanno deciso di aprire questo avamposto dei sapori della loro regione in pieno centro cittadino, a due passi da Ponte Vecchio, in un locale interno ad una torre medievale con suggestiva vista sull'Arno. La proposta di pizza, curata da Luigi Amalfitano, è incentrata sulla tonda napoletana dal cornicione pronunciato che viene proposta sia con farciture classiche che con condimenti speciali (la Purgatorio 2.0 è con fiordilatte, 'nduja di Spilinga, salame Napoli, Piennolo del Vesuvio e, in uscita, pesto di rucola) oltre che ispirati dalla stagionalità delle materie prime. In apertura, anche croccchè di patate, montanarine e frittatina di pasta. La cucina viaggia su piatti di mare. Birre e vini in linea.



FIRENZE

Piccolo Cesare

via Pierluigi
da Palestrina, 5r

tel. 055363562

chiuso lunedì e martedì;

aperto solo la sera

coperti 45

prezzi pizza da 8 a 20 euro



79

67 pizza 6 servizio 6 ambiente

A metà strada tra l'emergente quartiere di Novoli e il centro storico, una tipica pizzeria di quartiere che non mette in secondo piano la qualità. La proposta è incentrata sulle tonde napoletane, più di venti quelle proposte, realizzate con ingredienti di alta qualità. Seduti nella sala d'ingresso, oltre ad ammirare il pizzaiolo, è possibile esplorare l'offerta grazie alle pareti a lavagna, che narrano le pizze del giorno, più elaborate e realizzate con ingredienti stagionali, come ad esempio la Lonzino al tartufo, a base di lonzino al tartufo, fiordilatte, burrata e tarallo sbriciolato o quella a base di acciughe di Cetara, burrata, fiordilatte, zeste di lime, tutte preparate con un impasto napoletano, ben lievitato e leggero. La carta delle birre è ben fornita, con proposte non solo italiane (limitata quella alla spina, invece). Il servizio è informale e veloce, come da contesto. Buoni i dolci, realizzati in casa.



FIRENZE

Pizzagnolo

via dell'Agnolo, 105/107r
tel. 0552480200

chiuso lunedì a pranzo

coperti 60

prezzi pizza da 5,50 a 16 euro



79

66 pizza 7 servizio 6 ambiente

È nel cuore del centro storico questo piccolo laboratorio di pizza e sfizi dove il ventinovenne Antonio Cappadocia, pizzaiolo pugliese originario di San Severo, prepara le sue pizze (ma ci sono anche taglieri, burger e qualche piatto dalla cucina per il pranzo). Gli impasti maturano fino a 48 ore, le tonde sono di ispirazione napoletana, ad esse si affiancano le pizze al padellino dalla crosta leggermente croccante e cotte nel forno elettrico. Al centro dell'offerta la selezione delle materie prime, a partire dai salumi. Molto buona la pizza al padellino con il cuore di burrata, tartare di Fassona, riduzione di pesto al basilico, pomodori secchi e fiori eduli. Le classiche come Margherita e Marinara vengono rivisitate a partire da un pomodoro più intenso e saporito, che rimanda al sugo napoletano. Il servizio è sollecito.



TRE SPICCHI

FIRENZE

LA PIZZA BY ROMUALDO RIZZUTI

p.zza del Mercato, via dell'Ariento

tel. 0552741150

chiuso sempre aperto

coperti 100 **prezzi pizza** da 9 a 18 euro



91

77 pizza 7 servizio 7 ambiente



IL PIZZAIOLO

Romualdo Rizzuti, salernitano d'origine e fiorentino d'adozione, è da anni uno dei protagonisti indiscussi dell'arte della pizza nel capoluogo gigliato. Nel segno della passione e del talento, mixati alla voglia di innovare e sperimentare, sempre seguito, in tutti i suoi cambiamenti, da un pubblico affezionato.

LA PIZZERIA

Nell'ambiente colorato e informale del Mercato Centrale, Romualdo Rizzuti propone con gran successo la sua interpretazione della pizza napoletana con una doppia formula. Al primo piano la Bottega sforna pizze e panuozzi a pieno ritmo per tutti gli avventori del mercato mentre, al secondo, si trova la pizzeria con forno a legna. Lo stile è contemporaneo, caratterizzato da un cornicione dorato, ben alveolato e molto pronunciato. L'impasto, soffice e ben digeribile, frutto della lievitazione e maturazione di 30 ore a temperatura controllata e di un'attenta ricerca delle materie prime, viene esaltato dai condimenti classici della tradizione e ben sostiene creazioni più articolate. Completano il menu le pizze stagionali, racconto della biodiversità e della freschezza degli ingredienti, insieme a due capisaldi partenopei come i panuozzi, sopra citati, e la pizza fritta.



FIRENZE

'A Puteca

via V. Gioberti, 170

tel. 0552025712

chiuso domenica a pranzo**coperti** 40**prezzi pizza** da 7.50 a 15 euro

85**72 pizza 6 servizio 7 ambiente**

Poco distante da Piazza Beccaria, l'insegna è il connubio perfetto tra pizzeria e osteria napoletana. In un ambiente minimal, arredato con toni chiari e impreziosito da qualche richiamo alla terra natia, Paolo Ciullo, ambasciatore dei sapori campani, è capace di trasmettere tutta la propria esperienza e maestria in ogni impasto. Ingredienti di prima scelta sono al servizio della tradizione partenopea, la pizza è caratterizzate da un cornicione pronunciato e vuoto, tipico della napoletana contemporanea, risulta morbida e ben strutturata, al punto di riuscire a sostenere anche i condimenti più pesanti. Da assaggiare La Capriccio, esaltazione e racconto della cura e ricerca della qualità di ogni singolo ingrediente. Completano l'offerta un'ottima selezione di antipasti, fritti da non perdere e una minuziosa proposta di cucina di mare che da sola attira sempre più clienti.



FIRENZE

SimBiosi**Organic Pizza**

via dei Ginori, 58/60r

tel. 0550640115

chiuso sempre aperto**coperti** 35**prezzi pizza** da 8 a 12 euro **79****66 pizza 7 servizio 6 ambiente**

Un trittico - pizzeria, ristorante e bistrot con specialty coffee - che nell'insegna cita la sostenibilità come obiettivo da coniugare con la qualità nel gusto. Le farine utilizzate sono un mix tra integrale e tipo 0, si lavora con lievito madre essiccato, per maturazioni tra le 18-24 ore. Si può iniziare con un'insalata o un antipasto freddo o caldo, come le crocchette formaggio e peperoncino o i crostini al tartufo o funghi. Tra le pizze, la Margherita Buonissima, inno alla semplicità; la Pizza e Fichi con mozzarella bio, composta di fichi, crudo artigianale e blu di vacca o la Verdure, con ortaggi e mozzarella. Scelta contenuta di dolci, birre e vini. Ambiente caratteristico, con pietra a vista, accogliente come il servizio.

**TRE SPICCHI**

FIRENZE

GIOVANNI SANTARPIA

via Senese, 155r

tel. 0559338245

chiuso sempre aperto solo la sera**coperti** 60 **prezzi pizza** da 7 a 16 euro **92****77 pizza 8 servizio 7 ambiente****IL PIZZAIOLO**

Fin dalla sua prima apertura - nel 2006, a San Donato in Poggio - Giovanni Santarpia ha portato alti i valori della tradizione partenopea. Dal 2020 si è trasferito nel capoluogo toscano: oltre alla grande tecnica, il suo inconfondibile sorriso è un marchio di fabbrica.

LA PIZZERIA

L'omonima pizzeria negli anni si è consolidata come baluardo della pizza verace napoletana a Firenze, senza trascurare sfide interessanti. Esempi? La Brasile Andata e Ritorno, pizza all'ananas studiata e lavorata a quattro mani con Paolo Lavezzini del Palagio Four Seasons Hotel. Accolti da un ambiente allegro e contemporaneo, si comprende subito la cura nella ricerca delle materie prime. L'offerta vede nell'impasto il suo punto forte, con una tonda leggera, dal cornicione alto e ben alveolato lavorato con maestria. Il menu è suddiviso in due sezioni: una rende giustizia ai grandi classici e ai prodotti di cui si compone - da assaggiare la Calabrese con polvere di olive taggiasche e spianata calabrese - mentre l'altra propone le Santarpizze, combinazioni stagionali, precise nel gusto. Completano il menu una selezione di antipasti, tra cui spiccano i fritti come le montanare, e una golosa proposta di dolci.



FIRENZE

Tiratissima

v.le Amendola, 14/22 r

tel. 0558892741

chiuso martedì;

aperto solo a cena

coperti 80

prezzi pizza da 10 a 19 euro



86

69 pizza 9 servizio 8 ambiente

Nel locale dell'imprenditore Simone Arnetoli, la pizza è fondata su un'idea di convivialità teatrale: ha un impasto idratato fino al 75%, con oltre 24 ore di maturazione, tirato a mano e cotto su pietra. Quando in sala arriva la maxi pizza da 10 persone - lunga 3 metri e quindi "tiratissima" - viene suonato un gong e parte la canzone di Mina "Ma che bontà". Si comincia dall'AntipastISSIMO (minimo per due persone) che si abbina a cocktail che parlano di Firenze. In menu pizze rosse e bianche, come l'Amatriciana o quella con Gorgonzola, composta di fichi, mandorle e capocollo Falorni. Attenzione al senza glutine e al senza lattosio. Da non perdere i cocktail, divertenti e ben fatti. In assortimento anche birre, Champagne o Lambrusco anche in versione magnum. L'ambiente si snoda tra sale e salette e un privé arredate da Laura Tosetti con personalità. Servizio attento.



FIRENZE

Zanfa Bros

via Pisana, 82r

tel. 0559864853

chiuso lunedì; aperto solo a

cena escl. la domenica

coperti 35

prezzi pizza da 6 a 18 euro



83

69 pizza 7 servizio 7 ambiente

Una pizzeria immersa a pieno nella contemporaneità quella fondata da Gianfranco e Marco Zanfardino, vera e propria oasi gastronomica al servizio dei fiorentini. Basata su tre principi fondamentali: incontro, fra Toscana e Campania, qualità e freschezza. Si parte dall'offerta della cucina, che elabora principalmente piatti di mare, ma non solo (spiccano il Roast Tuna e i Pici cacio e pepe con gambero rosso e lime fermentato). La proposta delle pizze è sostenuta da un ottimo impasto contemporaneo, idratato a dovere, con cottura in forno elettrico, che dà il vantaggio dell'omogeneità. Per i condimenti si spazia tra le tradizionali e le stagionali, nelle quali la fantasia di Gianfranco si mostra nel pieno. Da assaggiare il Calzone Mugellano, farcito con ragù di bistecca, basilico, provola affumicata e, poi, ricoperto con crema di patate viola. Abbinamenti studiati a dovere.



TRE SPICCHI

FIRENZE

IL VECCHIO E IL MARE

via V. Gioberti, 61

tel. 055669575

chiuso lunedì; aperto solo a cena

coperti 90

prezzi pizza da 6 a 16.50 euro



92

77 pizza 8 servizio 7 ambiente



IL PIZZAIOLO

Oltre ad essere pizzaiolo "da generazioni", Mario Cipriano è un attento studioso e sperimentatore di tecniche e impasti, che danno il quid di valore alle sue pizze.

LA PIZZERIA

Mario Cipriano e Pasquale Naccari, responsabile di sala, da anni portano avanti un servizio d'eccellenza, dimostrando che è possibile mantenere la qualità anche con i grandi numeri. La pizzeria, con ampio dehors, serve infatti con ritmo di metronomo i clienti desiderosi che possono godere i vari tipi di impasto (tra cui integrale e senza glutine) oltre la novità dei differenti spessori. Oltre alle classiche, interessanti le rivisitazioni, come la Capricciosa, riveduta e corretta per non scontentare i nostalgici. Tra le speciali da provare L'estate Addosso, a base rossa, con pomodoro cuor di bue, spolverata di Parmigiano Reggiano, basilico e, in uscita, ciliegine di bufala campana. Sempre interessante la cantina, con selezioni di bollicine a trazione francese, così come la cucina a base di pesce e la proposta di pasticceria.

TRE SPICCHI

GREVE IN CHIANTI (FI)

LO SPELA

loc. Ferrone via Poneta, 44

tel. 055850787

chiuso lunedì e martedì; aperto solo a cena

coperti 90

prezzi pizza da 6.50 a 30 euro  

92

76 pizza 9 servizio 7 ambiente



IL PIZZAIOLO

Tommaso Mazzei, più che pizzaiolo, è un vero e proprio esperto di lievitati. Rappresenta a pieno, in Toscana, la generazione che preferisce usare l'impasto - curato alla perfezione - come un vero e proprio piatto di portata, senza sottovalutare i grandi classici.

LA PIZZERIA

Il locale è figlio legittimo della filosofia di Tommaso Mazzei. La ricerca costante di nuove sfide e la voglia di mettersi sempre al servizio degli ingredienti sono rispecchiate in ogni ricetta. Il menu - che ruota a seconda delle stagioni - non lascia nulla al caso; così come il servizio, che accompagna gli avventori dalla scoperta delle farine utilizzate per gli impasti fino all'abbinamento molto curato con vino o birra. La proposta delle pizze è divisa in tre aree ben delimitate: i Grandi Classici, ben eseguiti e gustosi, seguono le Nostre proposte, equilibrate e coraggiose - come la katsubushi e fiori di zucca - ed infine le Spela, servite a spicchi in degustazione, che alternano cotture al vapore o alla romana per sostenere al meglio le preparazioni ed esaltare i vari impasti. Da assaggiare la Lampredotto, impasto al vapore impreziosito da sesamo bianco e nero, farcita con il piatto re della Toscana.



LUCCA

Pizzeria SUD

via della Cavallerizza, 29

tel. 0583495565

chiuso mercoledì; aperto solo a cena escl. domenica

coperti 30

prezzi pizza da 7 a 18 euro



84

70 pizza 7 servizio 7 ambiente

Non difetta certo di ritmo la sosta nel locale di Antonio Ilardi, pizzaiolo napoletano innamorato della propria terra - tanto d'origine che d'adozione, la Toscana - e al tempo stesso curioso dei fermenti che s'agitano attorno: le sue pizze hanno piacevole masticabilità e croccantezza (gli impasti vedono un'aggiunta di farine di tipo semintegrale e vengono stese su una semola di riso), molto buona la Provola e Pepe, ma anche la Luce, dedicata alla figlia, con pomodoro giallo, alici di Cetara, fiordilatte e tarallo sbriciolato. Ben eseguiti i fritti iniziali, irresistibile il panuozzo preparato con l'impasto del pane a lievito madre (con provola affumicata, porchetta artigianale e patate al forno). Piace anche la pizza al vapore (con farina di segale e semi) con prosciutto crudo di maialino Nero Toscano. Bene le esaurienti degustazioni. In netto miglioramento il fronte dolce. Si bevono buone birre (ma anche vini). Il servizio è spigliato ed efficiente.



LUCCA

Da Umberto

p.zza Napoleone, 24

tel. 05831383552

chiuso sempre aperto solo a cena escl. venerdì, sabato e domenica

coperti 90

prezzi pizza da 7 a 14 euro



83

68 pizza 7 servizio 8 ambiente

In una delle più interessanti piazze di Lucca, locale dagli arredi moderni, con tavoli all'aperto per godere al meglio della bellezza del centro storico. La proposta si divide in due: la pizza tradizionale, qui friabile e ben digeribile, e il padellino in doppia cottura, prima cotto al vapore e poi rigenerato in forno, che resta soffice all'interno ma piacevolmente croccante fuori. Ottimo il padellino imbottito, per esempio con fiordilatte dei Monti Lattari e prosciutto cotto, o il Sebastiano, omaggio al piccolo di casa, con pomodoro San Marzano, stracciatella pugliese e origano di Pantelleria. Per l'asporto, c'è la schiacciata, fragrante e saporita (ottima quella con la porchetta) da gustare passeggiando. E poi da non perdere i dolci fatti in casa e il pane, preparato con lievito madre, disponibile però solo in accompagnamento alle insalate. Il servizio a volte è un po' sbrigativo ma la bontà dei morsi farà perdonare anche qualche distrazione.



LUCCA Varrone Pizza

loc. Antraccoli via Romana, 1740
tel. 0583464032
chiuso sempre
 aperto solo a cena
coperti 100
prezzi pizza da 6 a 13 euro

80

66 pizza 7 servizio 7 ambiente

Farine di grani antichi macinati a pietra, lenta maturazione dell'impasto per una pizza ben alveolata, dal cornicione gonfio e leggero, morbida e digeribile. Materie prime di qualità provenienti anche dalla filiera del biologico e dai Presidi Slow Food per le farciture. Questa è la filosofia di pizza in stile napoletano contemporaneo di questo locale moderno alle porte di Lucca. Per iniziare montanarine a vari gusti e frittatine tipiche napoletane ma anche altre sfizioserie. La lista delle pizze è ampia: dalla Margherita in quattro declinazioni, alle Cult, fino alle classiche. Da assaggiare la Vittorio con salsa di pomodoro crudo, bufala, Parmigiano Reggiano 30 mesi e basilico o la nuova Mamma Mia con guanciale, funghi porcini e bufala. Da provare la pizza in due cotture, pensata per la condivisione, prima frita e poi al forno. Nel menu anche una lista di ingredienti da aggiungere per personalizzare la propria pizza.



MARRADI (FI) Gli Allocchi pizzeria @ Marradi

v.le Baccarini, 26
tel. 0558042226
chiuso lunedì;
 aperto solo a cena
coperti 90
prezzi pizza da 3.50 a 13 euro
83

71 pizza 6 servizio 6 ambiente

Continua nella sua missione di proporre una grande pizza in provincia Jonathan Trombini, esperto lievitaista che ha fatto di Marradi la sua casa. Grande leggerezza negli impasti, stesura e cottura esperte, precise, che donano alla tonda un morso croccante ed etereo. Le basi ben sorreggono i condimenti, classici e stagionali, proposti con materie prime scelte con cura e condimenti preparati da zero, in cucina. Ci piace tanto la semplice schiacciata bianca, olio, rosmarino e sale, così come la rossa Parmigiana, con provola affumicata. Tra le Speciali, ottima la Lamone, con fiordilatte, peperoni arrostiti, tomino, salsiccia e prezzemolo. C'è anche l'impasto integrale e si può chiedere per ogni pizza di farcire il cornicione di ricotta. In esordio, medaglia d'oro per i fegatini in carrozza, mentre si chiude il pasto con dolci fatti in casa di semplice bontà. Gin Tonic e birre locali per accompagnare.



MASSA La Casina

via San Giuseppe Vecchio, 220
tel. 3245824410
chiuso martedì
coperti 100
prezzi pizza da 6 a 19 euro

83

67 pizza 8 servizio 8 ambiente

Sono 35 gli anni di attività di questa pizzeria che nel tempo ha saputo reinventarsi e ingrandirsi. Da mattina presto, dove si inizia con le colazione maison, fino alla chiusura con un drink in terrazza. Ironico e vivace il menu, nell'impostazione e, soprattutto, nell'offerta. Non mancano i grandi classici (a prezzi contenuti) per non scontentare i nostalgici, ma la parte più interessante è sicuramente quella in cui la creatività ha trovato spazio. Tra gli antipasti, da assaggiare il Parigi-Firenze, tris di macaron con patè di fegatini e composta di cipolle, e poi passate alle pizze: la Bloortriana, una sorta di amatriciana realizzata con pecorino romano, guanciale della Versilia, gel di Bloody Mary e crunch di cipolla; tra le stagionali, Pum Pum Polp! con crema di patate al lime, patate croccanti alla paprika, zucchine confit, polpo alla maionese di acciughe e polvere di olive. Anche primi o secondi piatti. Personale preparato e sempre gentile. Altra sede a La Spezia.



MASSAROSA (LU) Kambusa

via della Torbiera, 38
c/o Terre Emerse
tel. 0584631832
chiuso lunedì;
 aperto solo a cena
coperti 50
prezzi pizza da 7,5 a 14 euro

86

70 pizza 8 servizio 8 ambiente

Pizza nel pieno rispetto della tradizione napoletana, farine macinate a pietra, sapori ben bilanciati: ecco cosa offre questa pizzeria con giardino e approdo sul lago di Massaciuccoli. Si parte con un croccchè di patate, un arancino o fatevi tentare dalla tartare di chianina con tuorlo croccante e parmigiano. Il menu delle pizze è veramente ampio: dalle classiche, alle specialità della casa, fino alle proposte vegane. Tra le pizze da non perdere la Speciale con pomodoro del piennolo del Vesuvio giallo e rosso, fiordilatte, rucola, burrata, olive taggiasche e gocce di evo o la Diavola con pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, spianata piccante romana e basilico. Mentre tra le bianche spicca la Bruschetta con pomodoro Pachino, lardo di Colonnata e cipolle caramellate. Buoni anche i calzoni e interessante la scelta dei dolci. Ultimo morso goloso? Un babà al rum servito con panna, fragole e scaglie di cioccolato vi farà chiudere in bellezza.



TRE SPICCHI



DIETRASANTA (LU) APOGEO GIOVANNINI

via Pisanica, 136
tel. 0584793394

chiuso lunedì e martedì; in estate sempre aperto
coperti 60 prezzi pizza da 9 a 22 euro 

93

77 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

È un progetto di vita e di lavoro quello che lega Massimo Giovannini e Barbara Boniburini e che ha dato vita a un locale modellato su misura delle loro sensibilità. Qui la ricerca dell'eccellenza si accompagna al piacere (autentico) dell'ospitalità.

LA PIZZERIA

È una dedizione totale quella che porta Massimo Giovannini a sperimentare e a innovare di continuo, senza però per questo rinunciare alla magia di stendere di volta in volta l'impasto della pizza, lavorando su basi da rigenerare solo per quel che riguarda le pizze al vapore (o l'eccellente pane). L'offerta si divide in tre sezioni; ottimo affidarsi al menu degustazione. Importante il ruolo svolto dalla cucina a partire dalla selezione di materie prime, molte territoriali. Si parte con un ottimo crostone di pane cotto a legna oppure con un bun con bresaola di tonno e giardiniera o, ancora, con i bocconcini di pasta frita. Nella sezione Le Origini, le pizze come la Marinara e la Margherita Superiore di eccellente scioglievolezza. Infine le Apogeo, servite spicchiate: molto buona la Focaccia Tartare (di manzo) con burrata, scarola, maionese alla senape. Di livello i dessert preparati dalla Barbara (irresistibili i bomboloncini). Ricca carta di birre, ma anche di vini e cocktail. Servizio di livello (e col sorriso).



PISA

Pizzeria Aria

via della Faggiola, 1
tel. 3737645932

chiuso martedì
coperti 30

prezzi pizza da 8 a 27.50 euro 

83

68 pizza 7 servizio 8 ambiente

Un'insegna recente che ha già saputo come farsi notare in città. La proposta tradizionale, in un ambiente dal design molto curato e contemporaneo, conquista. In attesa di scegliere quale pizza ordinare, il palato è stuzzicato dal misto di fritti: arancino, crocchè e frittatina di pasta e patate, uno più gustoso dell'altro. La carta delle pizze, divisa tra rosse, bianche e gourmet, non dimentica di dare spazio alla Margherita proposta in tre declinazioni. Qualche consiglio: la Scapecce con fiordilatte, provola, cacioricotta, menta e, ovviamente, zucchine alla scapecce, ma buonissima anche la Amatriciana, con pecorino romano e guanciale croccante di Amatrice. Disponibili alcune pizze nella versione frita (con disco di pasta che è prima fritto e poi asciugato in forno). Vietato lasciare il cornicione! Per questo, assieme alla pizza, viene servita anche una salsa in cui intingerlo a fine cena. Nella bella stagione, anche tavoli all'aperto.



PISA

Farina del Mio Sacco

via la Tinta, 33
tel. 0505202250

chiuso lunedì e martedì;
aperto solo a cena

coperti 60

prezzi pizza da 5,50 a 12 euro

84

69 pizza 8 servizio 7 ambiente

In una traversa del Lungarno, quindi in pieno centro ma fuori dalle strade più battute, da qualche anno si trova una delle migliori pizzerie della città. Ambiente accogliente, atmosfera un po' retrò, la professionalità del padrone di casa e poi lei, la pizza, protagonista indiscussa. Ottima nella sua semplicità di abbinamenti ma ancora prima nell'impasto, sempre ben lievitato, fragrante, leggero. Da provare la Pisana, rossa con acciughe, capperi e una spolverata di grana, o la sfiziosa Farina del mio sacco con gamberoni e pancetta croccante su fiordilatte. E poi, fatevi raccontare quali sono i dolci del giorno e sperate di avere la fortuna di poter assaggiare, a seconda della stagione, una fetta di panettone o di colomba, lavorati artigianalmente proprio qui. Il personale sempre sorridente e disponibile completa il quadro di una cena che promuoverete a pieni voti.



PISA

Fratelli D'Auria

via G. Montanelli, 18

tel. 050500547

chiuso lunedì; aperto solo a cena
coperti 56

prezzi pizza da 5,90 a 17,50

euro  

85

71 pizza 7 servizio 7 ambiente

Il padrone di casa, Luca D'Auria è un vero artista nell'arte bianca e ricerca, gusto e tradizione sono il suo mantra. Farine selezionate, lunghe lievitazioni degli impasti e poi le farciture mai banali, per sapori antichi e sperimentazioni innovative. Si parte con la degustazione di montanarine o la frittatina cacio e pepe, croccante e delicata, per poi passare all'ampia proposta di pizze. Le classiche fatte a regola d'arte, quelle del mese che seguono la stagionalità dei prodotti, le pizze cotte a vapore per conferire doppia consistenza, la pizza in due cotture frita e poi in forno per un crunch unico. Da assaggiare la Polpo e Bufala, con polpo grigliato, bufala, gel di limone, pistacchio tostato e spuma di bufala. Tra le contemporanee la Nerano con vellutata di zucchine, provola di Agerola, provolone del monaco, chips di fiori di zucca e crema di pomodoro giallo. Voglia di qualcosa di ancora più goloso? Interessante tra le fritte la Pulcinella con ricotta di mucca, provola e ciccio di maiale. Dolci fatti in casa, assolutamente da non perdere.



PISA

ZenZero Osteria della Pizza

via Lucchese, 6

tel. 050864357

chiuso lunedì; aperto solo a cena
coperti 100

prezzi pizza da 10 a 22 euro

 

88

73 pizza 8 servizio 7 ambiente

Cambio di mano in cucina (Stefano Bonamici è andato via) che però non sembra aver apportato variazioni di gradimento da parte della clientela, che da anni segue affezionata il team ZenZero, ora tutto al femminile. Restano le materie prime scelte con accuratezza, privilegiando prodotti bio e locali; la lunga lievitazione dell'impasto conferisce leggerezza, friabilità e croccantezza alla pizza; qualche imperfezione in fase di condimento e servizio. Da provare 'A Palermitana, che profuma di finocchietto, pinoli, uvetta, sarde e acciughe, resa dorata da curcuma e zafferano, oppure la Peccati di Modena, mortadella di suino nero con mousse di lampone e aceto di visciole. Anche proposte veg, come la Babaganoush, con salsa di melanzane, peperoni e cipolla in agrodolce. Per i più curiosi c'è il menu di degustazione. La carta dei vini e delle birre è pensata per esaltare le pizze, è bene farsi consigliare l'etichetta giusta. Ottimi i dolci realizzati in maniera espressa dalla pastry chef.



PISTOIA

La Fenice Pizzeria Contemporanea

via Dalmazia, 73

tel. 057321167

chiuso lunedì; aperto solo a cena
coperti 100

prezzi pizza da 6 a 26 euro

 

86

70 pizza 8 servizio 8 ambiente

È un'offerta quantomai variegata e ambiziosa quella pensata da Manuel Maiorano nel bel locale di recente rinnovato all'interno di un palazzo storico. Sul fronte pizza, si va dalla classica all'italiana, sottile e croccante, passando per quella in pala, per poi gustare le pizze in tripla cottura (da segnalare la Futuro di Napoli) e ancora le focacce al vapore: tra queste ultime spicca la selezione di grande successo di Uramaki fusion presentati secondo l'accattivante estetica giapponese (come la Marco Polo, con sashimi di tonno, oppure l'Ebi, con gambero fritto in tempura). Il livello è destinato a crescere ancor più in futuro, concentrando maggiormente la proposta ed eliminando alcune ridondanze. Da segnalare le numerose carte che completano l'offerta: da quella degli oli a quella dei vini, ampia, quindi le birre, i cocktail (curati con passione dal socio Cristiano Tirico, che guida anche la sala) e ancora quella dei caffè. Il servizio è competente e scattante.



PONTASSIEVE (FI)

Pizzeria da Sandrino

loc. Sieci

via L. Einaudi, 4/C

tel. 0558368510

chiuso domenica

coperti 80

prezzi pizza da 6,50 a 13 euro

 

84

68 pizza 8 servizio 8 ambiente

Un locale accogliente, che ha aperto i battenti quindici anni fa e che, da circa un anno, ha trovato una nuova casa presso la frazione di Sieci. Ma la filosofia rimane immutata. Qui la proposta prende il via da una serie di impasti (anche da farina integrale e di riso Venere) che danno vita a un'ampia gamma di pizze (c'è anche la pala, ad alta idratazione). Le tonde spaziano tra farciture classiche, top speciali e gourmet, con opzioni che vanno dalla Napoli 2.0 (con burrata, capperi puntina, alici del Cantabrico e pomodori secchi toscani) alla Bronte (con prosciutto, stracciatella e pistacchi), finite con oli extravergini accuratamente selezionati. Per accompagnare, una selezione di birra e vino e una valida proposta di cocktail. Il servizio è gentile.



PIZZAIOLO EMERGENTE

PONTEDERA (PI)

GRANO VIVO

via Pisana, 62

tel. 0587691564

chiuso sempre aperto solo a cena

coperti 100 prezzi pizza da 6 a 20 euro 🍴 ♿

82

68 pizza 7 servizio 7 ambiente



IL PIZZAIOLO

Lorenzo Prestia, 28 anni, ha avviato 5 anni fa la sua insegna. Pizzaiolo versatile e talentuoso, affiancato dal fratello Gianmarco, responsabile della cucina, e da un team molto motivato, ha una visione imprenditoriale completa, con progetti di crescita che vedono come centro sempre il laboratorio di Pontedera.

LA PIZZERIA

Ambiente ampio, dai toni vivaci, a volte un po' chiassoso: tanti tavoli e tanto personale, per una clientela sempre numerosa e una carta ricca di proposte. Scegliere la pizza è un'esperienza divertente - non trascurate gli antipasti, con i tocchi fusion di bao e sushi pizza - già a partire dagli impasti. Da farine macinate a pietra lavica, ecco l'impasto tradizionale (che ha comunque una percentuale di segale e farro monococco integrale), il multicereali e semi, poi c'è il padellino ad alta idratazione di segale o di riso venere. E poi l'impasto in tre cotture (vapore, fritto, forno) disponibile solo per la Margherita. Tra gli assaggi la gourmet Moscardino, con crema di patate dolci, moscardini cacciuccati, emulsione di prezzemolo, fili di peperoncino e olio, e la ricercata Olio su Tela con pomodori rossi e gialli semidry, burrata, lardo di patanegra, origano, basilico. Ottima attenzione al senza glutine. Altra sede a Lido di Camaiore (via C. Colombo, 43).



PRATO

Enosteria Mangia

via F. Ferrucci, 173

tel. 0574572917

chiuso lunedì;

aperto solo a cena

coperti 130

prezzi pizza da 6 a 13 euro

🍴 ♿

85

70 pizza 7 servizio 8 ambiente

La specialità della casa sono le ciabatte toscane (pane piatto che viene qui steso e condito come fosse una pizza) che vengono realizzate a partire da un impasto la cui prima lievitazione avviene nelle bigonce, contenitori stretti e lunghi che obbligano i lieviti a uno sviluppo "verticale". Il risultato è un prodotto leggero e gustoso (grazie anche alla selezionata miscela di farine macinate a pietra utilizzata) oltre che croccante (la cottura avviene in forno a legna). Altrimenti, si può optare per una più canonica tonda dal disco ben lievitato (il mix di farine è sempre personalizzato) farcita con prodotti e materie prime di qualità che variano anche con le stagioni. Inoltre, Mangia è anche osteria con piatti di carne e al gusto mare. Buoni i dolci in chiusura (goloso il babà in vasocottura). Bella selezione di vini. Ambiente curato e accogliente, servizio cortese. Dehors.



PRATO

La Pizza di Rebe

fraz. Fontanelle

via A. Soffici, 32

tel. 0574634503

chiuso lunedì e martedì tutto

il giorno; aperto solo la sera

coperti 35

prezzi pizza da 7 a 13,50

euro ♿

83

68 pizza 7 servizio 8 ambiente

Sotto l'insegna campeggia a chiare lettere la scritta: "Solo lievito madre vivo". Ed è soltanto una delle caratteristiche di questo piccolo locale dove Cristiano Diodato, titolare e appassionato di arte bianca, che ha lasciato la sua vecchia professione per dedicarsi all'attività di pizzaiolo, lavora con dedizione da circa tredici anni. L'offerta spazia tra tonde e pizze alla pala, con cinque differenti impasti da farine biologiche macinate a pietra di diversa tipologia. Quindi, per i condimenti, si spazia tra classici a base bianca e rossa, farciture stagionali e creazioni come la Vesuvio, una Margherita con pomodorini, cipolla ramata di Montoro, parmigiano, olive taggiasche e acciughe in uscita. Per bere, buona selezione brassicola e qualche vino bio.



TRE SPICCHI

RADICONDOLI (SI)

LA PERGOLA

via G. Garibaldi, 22

tel. 0577790717

chiuso martedì; aperto solo a cena

coperti 60 prezzi pizza da 18 a 38 euro 🍴 ♿

92

76 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Una passione grande per la sperimentazione contraddistingue Tommaso Vatti, lievitaista e cuoco che si impegna su più fronti anche per selezionare materie prime di altissima qualità per le sue pizze.

LA PIZZERIA

È sicuramente un'esperienza unica quella che si prova approdando in questo locale, che coccola con una vista superba su un paesaggio naturale davvero meraviglioso. Alla cornice, che offre quanto di meglio si possa desiderare, si abbina la pizza d'autore messa a punto negli anni da Tommaso Vatti, tra ricerca di farine, fermentazioni e forme. Una selezione di pizze tonde si affianca a quelle servite in spicchi a degustazione, cuore della proposta, con condimenti di grande caratura, sia per la selezione di materie prime che per le lavorazioni in cucina. Tra gli ultimi assaggi la fresca quanto buonissima con acciughe del Mar Ligure IGP, pomodoro pelato, stracciatella, basilico, capperi di Pantelleria, crumble di pane all'olio, pomodoro arrosto. Menu degustazione a 50 euro. Qualche problema con i tempi del servizio nelle serate di maggiore affluenza viene perdonato facilmente grazie alla professionalità e alla gentilezza nell'accoglienza di Silvia Rossetti.



TRE SPICCHI

SERAVEZZA (LU)

BATTIL'ORO FUOCHI + LIEVITI + SPIRITI

fraz. Querceta via Asilo, 54

tel. 05841670112

chiuso martedì; aperto solo a cena

coperti 120 prezzi pizza da 8 a 16 euro 🍴 ♿

92

76 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Forte degli insegnamenti del maestro Franco Pepe, Gennaro Battiloro, originario di Torre del Greco è un talento della pizza napoletana e un imprenditore che ha saputo veder lontano.

LA PIZZERIA

Sono tanti i motivi per cui scegliere questa pizzeria: la mano con cui è lavorato l'impasto, la qualità degli ingredienti con cui sono farcite le pizze, gli ottimi cocktail abbinati con sapienza, l'atmosfera rilassata soprattutto nella bella stagione, quando è possibile scegliere un tavolo in giardino. Tante le proposte in menu, che vanno dalle più classiche di ispirazione partenopea a quelle più creative in cui i sapori del Sud Italia si fondono con quelli locali. C'è il calzone con la scarola riccia, i capperi, le taggiasche e le acciughe ma c'è anche la Popeye con salsiccia di cinta senese, spinacini novelli, nocciole tostate e mayo di barbabietola. La passione per il mondo della miscelazione, oltre che nell'ampia offerta di drink la si ritrova talvolta anche nelle pizze, come accade nella Camouflage dove una base di fiordilatte e stilton blu è arricchita da una salsa al vermouth chinato, oltre che da polvere di olive, gel di ananas e evo.



SCARPERIA
E SAN PIERO (FI)
**La Torre Osteria
et Bottega**

loc. La Torre
s.da prov.le 551, 15
tel. 0558402240

chiuso lunedì, martedì
e mercoledì a cena

coperti 65

prezzi pizza da 7 a 14 euro



81

66 pizza 7 servizio 8 ambiente

Ambiente accogliente, atmosfera familiare e servizio gioviale e competente in questo locale che è insieme pizzeria, osteria e bottega, dove poter fare acquisti di specialità del Mugello. E sono proprio le tipicità della zona (dalle materie prime alle ricette) a guidare l'offerta di questa insegna: in menu si va dal collo di pollo ripieno agli gnudi, e la proposta a cena si amplia con pizze realizzate con la stessa filosofia. Ecco allora impasti preparati con farine tipo 1, 2 e integrale, macinate a pietra, che dopo la giusta maturazione, danno vita a dischi fragranti e profumati, farciti con attenzione a stagionalità, territorialità e brevità di filiera, oltre che con qualche tocco di creatività. La carta del giovedì è scandita dalla degustazione di lievitati vari, dai bun alla focaccia, dalla pizza al maritozzo. Valida lista di vini e birre. Dehors.



SIGNA (FI)
**MangiaRÉ Pizza
& Schiaccia**

via Roma, 242a
tel. 3913855234

chiuso lunedì e martedì; aperto
solo la sera

80

66 pizza 7 servizio 7 ambiente

È la pizza alla pala alla romana la protagonista dell'offerta di questo piccolo e prezioso locale condotto con passione da Mirco Giuntini che, mani in pasta, nel laboratorio lavora anche la schiacciata toscana, pizze tonde, pane e qualche proposta dolce (dai biscotti al pane al cioccolato). Tutto prende il via da farine di qualità, semintegrali o integrali, selezionate con predilezione per il bio e le varietà antiche. E prosegue con una lievitazione (doppia) da pasta madre viva e doppia cottura, per conferire leggerezza e croccantezza al prodotto finale. Tra classici e tocchi di originalità, nelle farciture si combinano specialità e materie prime stagionali. Ecco allora la Margherita (pomodori lavorati a mano, infuso di basilico, fior di latte sfilacciato) o la salsiccia e crema di paprika, la pizza con rigatino e pecorino romano o la ripiena con finocchiona e friarielli.



VIAREGGIO (LU)
Lievitamente

c.so G. Garibaldi, 142
tel. 0584963317

chiuso sempre aperto 

85

70 pizza 7 servizio 8 ambiente

Ce n'è per tutti i gusti qui: pane, torte salate, pezzi dolci, crostate, persino panettoni. E poi c'è lei, la pizza, che colora il banco e richiama clienti a tutte le ore. Perfetta per una pausa pranzo, per la merenda di ritorno dal mare o per un aperitivo, è sempre il momento giusto per fare una sosta in questa bottega contemporanea del centro di Viareggio. Farine locali, lievitazione naturale e creatività per un risultato che non delude mai, ottimo da gustare sul posto ma buono anche se portato via. Scegliere cosa ordinare è davvero difficile perché tra la pizza a base bianca con zucca al forno, noci e Gorgonzola dop, quella con le patate e la pancetta alle erbe mediterranee o la rossa con burrata, speck e olio non saprete cosa decidere. Prima della pizza da assaggiare un trancio di focaccia genovese: l'attesa sarà più gustosa.



VIAREGGIO (LU)
Il Pachino

via Vittorio Veneto, 46
tel. 0584961063

chiuso lunedì; aperto solo a cena
coperti 100

prezzi pizza da 8.50 a 16 euro



86

70 pizza 8 servizio 8 ambiente

Venticinque candeline per questa pizzeria del centro di Viareggio che nonostante l'età continua ad avere voglia di migliorarsi. Look rinnovato, per un ambiente ora più luminoso ed accogliente, e soprattutto una nuova mano agli impasti e al forno, per una pizza morbida e leggera, con un cornicione lievemente croccante, molto digeribile, base per ingredienti di livello. Alla proposta di pizze Classiche, è affiancata quella di pizze Speciali, alcune create in collaborazione a chef, di focacce e di calzoni e di pizze fuori menu, qui chiamate "fuori Pachino". Queste ultime cambiano così spesso che è facile tornare dopo poco e avere la possibilità di assaggiare qualcosa di nuovo. A base rossa l'intramontabile Tre Pi, con scamorza affumicata, porcini trifolati, pomodori e pancetta Giovanna, mentre a base bianca la Arriminata con fiordilatte, crema di broccoli saltati, acciughe, uvetta, pinoli e tarallo sbriciolato. Birre anche alla spina, vini selezionati e dolci della tradizione locale e partenopea delle migliori pasticcerie